



19.01. bis 23.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit- Menü	FISCHFILET im KNUSPER-BACKTEIG mit Süß-Sauer-Soße, Bratgemüse und Basmatireis* (A,E,H,S)	PASTA* mit Kürbisrahm und frischen Kräutern (A,M)	KARTOFFEL*-EINTOPF mit viel Gemüse und Kräutern, dazu Bauernbrot (A,S)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	RÜHREI mit Kräutern, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln* (E,M)
Veggi- Menü	GEMÜSE-NUGGETS mit Süß-Sauer-Soße, knackigem Gemüse und Vollkornreis (A,D,E)	TORTELLINI (Käse) mit Basilikum und fruchtiger Tomatensoße (A,M,S)	ROTE LINSENSUPPE mit Curry und Kokosmilch, dazu Basmatireis*	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	CHAMPIGNON-PFANNE mit Frühlingslauch, dazu Kräutersoße und Eierspätzle (A,E,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frucht-Joghurt* (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Überraschungs-Dessert	Frisches Obst der Saison

***ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT**



Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur, Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne), Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in Bio-Qualität!
gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch, H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte, O = Sulfit/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin